

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Col



Dependiendo de la variedad de col o repollo y la disponibilidad de buenas instalaciones para el almacenamiento, es posible almacenarle hasta por 5 meses. La col debe manejarse con mucho cuidado después de la cosecha y sólo se deben almacenar las piezas firmes sin hojas amarillas o daños mecánicos. Antes de almacenar, se deben quitar todas las hojas sueltas. La col es muy sensible a los daños por gas etileno que hace que sus hojas se pongan amarillas.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha:  
0° C (32° F) 95% a 98% de humedad

### Método de empaque

Las coles preenfriadas y secas se pueden almacenar en fundas para cajas PEAKfresh que se cierran doblándolas en la parte superior. Se han logrado muy buenos resultados para mantener la frescura almacenando las coles secas y preenfriadas en bolsas individuales PEAKfresh que luego se colocan en cajas enceradas. Para el almacenamiento individual, es importante que las coles estén debidamente preenfriadas con temperaturas interiores que indiquen 0° C a 1° C (32° a 34° F). Es importante quitar las hojas sueltas de las coles para mejorar la ventilación. También puede ser necesario quitar más hojas antes de su venta al público.

Temperaturas de almacenaje  
0° C (32° F) 95% a 98% de humedad

### *Importante, Por Favor Lea:*

*Todas las recomendaciones para el uso de los productos PEAKfresh se ofrecen de buena fe y están basadas en experiencia probado de campo. El método de empaque, temperaturas de almacenaje y los niveles de humedad, el transporte y las condiciones del destino son factores que pueden afectar el desempeño de los productos PEAKfresh, por lo que no podemos aceptar ninguna responsabilidad por daños indirectos o resultantes. Recomendamos que los productos PEAKfresh se prueben bajo las condiciones locales antes de implementarlos en aplicaciones comerciales a gran escala.*